WILLIAM H. ERB, COLUMNIST

By HEINZ KLOSS

Did you ever stop to ponder how it was that among the sticklers for High German among the Pennsylvania Germans there was a disproportionally high number of Lutherans? And did you ever pause to wonder why among the champions of the Pennsylvania German dialect the Reformed element was and is represented out of all proportion?

Among the numerous Reformed clergyman going in for the **Mudderschprooch** there was the Rev. William H. Erb, about whom I first wrote in my "Mitteilungen" of the Deutsche Akademie, Munich, 1930 (p.265). He was born April 30, 1870 in the Perkiomenville-Green Lane corner of Montgomery county, and died January 31, 1940. He served charges in Lansford, Pa. 1889-1899; Bethlehem 1899-1923; Coopersburg 1924-27; and Norristown 1927-1934. He first wrote in Pennsylvania Deitsch for a short-lived weekly in 1905 and resumed it again in 1929. His "Der Gust und die Suf" column became quite popular, being reprinted e.g. in Nazareth, Hamburg, Kutztown, Orwigsburg, Quakertown, Boyertown, Meyersdale—and occasionally even in the Allentown "Call." My own clippings are from the "Nazareth Item." Much of what he wrote was in rimes.

Our first specimen, from the "Item" as of Dec. 18, 1930, deals with the radio:

Improvements am Greitz Weg

Mir mache immer fertschritta do am Greitz Weg. Der Mike hut ehns vun selle fungel-neiha trick boxa grickt was music un so dings aus der luft pickt. Sie heasa sie radios. Der shtor is nau alla owit foll des ding heara shpiela. Die Weibsleit duna nau nimme grumela waner noch 'em shtor gehna owits. Sie gehna ah nau un bringa die kinner mit.

Die Mommy Fisher kumt alle owit mit ihrem kiricha bornert uf un huckt uf der bonk nevigem Donnie bis der letsht mon. Em Sam sei frah is ah dert un guckt net halver so beas wie sie als hut. Sie guckt werklich als emohl recht blesierlich. Der Sam secht sie deht ah nimme so viel shelta, awer sie deht nau lammerdiera en ganser dag er sut ah so en shpiel box kaufa.

Wamer so en radio ahguckt un abheart, gemahnts em an hexerei, awer es is net, saga die leit. Der Donnie behaabt awer es wear ebbes meh wie common, es deht immer ebissel gravelig mache wan so music un singes yuscht aus 're box kehmt un mer kent ken hor sehna von nix. Alle mohl das der Donnie nau in der shtor kumt macht er mit 'em finger en greitz uf die shtern un ivvers herz. Es secht en alter hex ductor het ihm emohl gsaagt sell deht geishter un der deivel weck halta.

Die Mommy Fisher vershtehts ah net wie selle music trick box shaft, awer sie secht wan's hexerei wear, wie ihra Donnie druf shteh deht, wear's en wunderbar improvement uf die altfashioned hexerei.

Kens von uns kon ausfiggere wie des verdult ding shaft. Es is yuscht en box mit epaar lectric lichter inside un e paar kneb outside. Der Mike dreaht en knub un no heara mir en bend shpiela in Nei Yerk; no switcht er witter, un bei greips heara mir ebber singa in Fildelfy. Uf kors, unser shul meshter, der Bensh, secht es wear arig simple wamer es vershteh deht.

Well, es geht ivver mei lernin, un die Suf secht ich wear net halver so dum wie ich gucka deht.

—DER GUST

Our next specimen, from the "Item" for Sept. 25, 1930, relates how Gust played "Hass-im-Peffer" and how he lost his appetite for store-bought cheese:

Hunger fer shtor kehs

Die Suf grickt alsmohl hunger fer shtor kehs. Ich gleich ah seller ort kehs. Immer balla kehs werd mer leadig. Mei alte weas das ich gleich noch em shtor zugeh, un sie shickt mich fer en fertel punt von sellem kehs was der Mika hut zu hulla. Awer sie wernt mich grade heem zukumma.

Wie ich an der shmit shop kum, ruft der Bill. Es warre noch zwe annera von die buva dert, der horig Hen un der dreckig Levi, un sie wolla haas-im-peffer shpiela. Ich hab gsagt ich wer bissy, ich mist noch 'em shtor fer die Suf; awer sie graba mich un ziega mich nei un saga es deht net long nemma en game oder zwe shpiela.

Ich lus mich verblaudera un mir fanga ah blettera. Zeit geht dunners shnell wamer karta shpielt. Eb ehns von uns denkt zugucka was zeit, ruft em Bill sei alte des supper wer ready. Grosser Geedy, sag ich, un geh shnell ab noch 'm shtor fer der Suf ihrer fertel punt kehs.

Der Mike sicht mich net wie ich in der shtor kum. Er war hinne im eck un bort die warem aus 'em kehs. Ich frook ihn eb er fisha wut. Er dreaht sich shnell rum un guckt so sheepish wie en yung medel wan sie des ershtmohl gebust wert annera barty. Er secht, "Neh, Gust, awer ich hab seller kehs shun epaar monata un shnellers sin mir nei kumma. Wan die leit's net wissa, shmockt er grad so gut. Halt des awer unnig deim hut."

Mei lusht fer shtor kehs is mir bums verganga. Der Sam kumt no nei un frookt der Mike eb er guter kehs het, un der Mike secht ohne blusha er het der besht im marick, er wer arig rich, er deht em wahrhaftig verfalla im maul.

Die Suf war beas wie ich heem kum un hut mich dichtig vershulda, un wunert wo ich so long rum gelodelt het un wo ich der kehs het. Ich hab ihrer die shtory geva vom kehs un ebissel gelooga von wo ich war der gansa dag.

—DER GUST

And now let us have a look at Gust, the versifier in praise of DIE SUF ("Item," Oct. 23, 1932):

Mei gute frah

Wan mei alte wist das ich so en reim shreiva deht fer der drucker, mecht sie sich ahshtella wan sie beas wer un dreha mich zu hevvela mit em besem shteel. Im herza wer si gepleast. Uf kors, wamer boetry shreibt, macht mer alles ebissel greftig.

Die Suf, mei alte, shtupt mei shtrimp,
Flickt blocka uf mei hussa;
Sie is so lieblich, guckt so sies,
Ich mehn ich mist sie bussa.
Sie is en gute frah gewis,
Ich kent ken bessere finna,
Die prizes annera beauty show
Deht sie, bei golly, winna.
Ihr bocka sin wie butter weck
Un roat wie roata rosa;
Dert gswisha drin shteckt ihra naas,
Un kens von dena grossa.
Sie shmunzelt oft un wan sie lacht,
Dan shittelt sie al ivver;
Sie kan ah shelta un wert beas,
Doch is sie glei dert drivver.
Sie hut zwe aaga wie ich un du,
Un ah zwe shehna ora
Mit lecher drin fer ora ring
Zeit ihra yunga jahra.
Sie is net gans so dick wie long,
Mir kent sie doch sher rulla;
Ihr hor sin wie die wolka groh
Un sin in grada grulla.
Sie is so sheh un recht un gut
Das sie die Weibsleit macha,
Is immer fleisig, butzt un flickt
Un kucht mir guta sacha.

LATTWAERRICK KOCHE

Alle Schpotyaahr waar die Zeit als
Fer der Lattwaerrick koche;
Yeders waar graad uff de Zehe
Vorderhand fer Woche.

Die Ebbel waar'n gelese dann,
Un noch der Seidermiehl;
Was Seider waar gedrunke noh,
Un oftmols aa zu viel.

Noh uffkoors die Schnitzenpaerdl
Dauf mer net vergesse;
Des waar en Owed lang im Sinn
In Freindichkeit gemesse.

Yeders luschdich, niemand gruschdich,
Un fleissich in seim Gscheft;
'S waar alle Sadde Gschpass gemacht,
Es macht nix aus wer's drefft.

En Meedel muss gebosst sei gut
Fer aller Abbel rot.
Was freien sich die yunge Kall--
Des waar so'n siess Gebot!

'S waar'n Fassnachtkuche rumhaer gschtellt,
Seider fer die Weibsleit;
Un vieicht e bissel Brandewei;
Fer schwerer Dascht bereit.

Noh waar der kupper Kessel ghenkt
Im alde Feiereck;
Es Feierhols waar beigschleeft glei,
Un Zucker aa beim Beck.

Der Seider in der Kessel noh,
Der muss abgekocht sei;
Die Schnitz dezu, der Zucker aa,
Un Sassefrass muss nei.

Schpeissneggel in en kleener Sack,
En bissel cinnamon Rinn;
Noh riehre, riehre ganser Daag,
Bis ball die Aarm ab sin.

Un eben waar die Aerwet schwer,
Vergniegenheit waar datt;
Wann nur mer denkt ans Lattwaerrick Brot,
Der lange Winder fatt.

Wie gut es schmackt mit Lewwerwascht,
Uff Pannekuche aa;
Fer besser was wie des mit Kees
Musscht suche druff un draa.

'S iss Bezaahling fer Aerwet hatt
Darrich's Lattwaerrick koche—
Der Gschpass defor, es Esse noh,
Die neegschte fufzich Woche.

21. Oct. 1933 —RALPH S. FUNK

AUS UNSERM BRIEFKASCHDE

To the Editor:

On Saturday, Sept. 12, you printed a poem by "Onkel Jeff" (pen-name for Dr. Thomas J. B. Rhoads) about the long tin dinner horn of long ago. "Was there music in that horn? Ask the hills of Colebrookdale."

When I read that poem it almost brought tears to my eyes. I was born in Colebrookdale Township and I knew Dr. Rhoads from my childhood until he died (1906). The source of the Popodicon Creek was very near our house. There was a short, steep bank where water seeped out of the ground. My father took a long piece of chestnut wood, cut it out like spouting, stuck it in at one end and out came the water half as thick as a man's arm and very cold. The name came from the Indian chief, Popodicon. Our old people claimed he was buried about one and one-half miles further down the creek near a big chestnut tree.

I can still see about everything in that poem: mother calling us for dinner, the grain we cut, the hay we took to the barn. Many an hour I played along the creek. In the meadow were a few mounds that looked like graves. I went down there early last spring, but everything was gone and everything is changed. Only the hills and valleys remain.—I am now in my 87th year.

Your truly,

JOHN Y. SCHULTZ

SWEET CAKES

On a bit of paper, yellow with age, some one wrote the following recipe about 150 years ago. It was found in a manuscript copy of Christopher Sauer's KRAEUTERGAERTLEIN (Herbgarden), owned by Raymond E. Hollenbach, to whom we are indebted for the opportunity of offering it to our readers. We wonder who will be the first to inform us that the recipe has been tried and that the "sweet cakes" have been a success. Or could the necessary pearlash not be obtained?

Here is the original German followed by a free translation:

Memorandum vor Suesz-Kuchen zu backen.

Nim 1 quart Honig und ½ lb. Butter kochent heisz gemacht un dann in eine Schuessel oder Backmuhl gethan, alsdann menge darunter ½ peint suesze Milch, ½ Theekopfgen voll Ingfer, 1 unse Baerlesch od. Potasch in einem Tschill Brandywein aufgeloeszt, und etwas Mehl and mache solches zu einem duennen Teich u. lasz es 10 oder 12 Stunden stehn, and wenn der Teich dann noch zu duenn ist so menge noch ein wenig Mehl darunter und bereite es alsdann zu Kuchen, und mache den Ofen heisz das die Kuchen schnell backen.

Will man anstatt Honig, Molasses nehmen so wird es kalt angemacht und anstatt ½ peint sueze Milch wird 1 peint Buttermilch genommen, welche uebernacht stehen sollte und dann die Molke abgeschuett und das Duecke genommen.

English translation

Heat 1 quart of honey and ½ lb. of butter to the boiling point and pour into a dish or small doughtrough. Add to the same ½ pint of sweet milk, ½ teacup of ginger, 1 ounce of pearlash or potash (potassium bicarbonate) dissolved in a jill of brandy and some flour. Stirr to a thin dough and set aside for 10 or 12 hours. If the dough is still too thin, add a little flour, pour into cakepans and bake quickly in a hot oven.

If molasses is preferred instead of honey, it is used cold and 1 pint of buttermilk is substituted for the ½ pint of sweet milk. Let the buttermilk stand overnight, then pour off the whey and use the curds.

(As in so many old recipes the amount of flour is left to the good sense, judgment, intuition, experience, or what you will, of the housewife.—P.A.B.)

Ferwas sutt ich net frehlich sei
Mit viela grossa seaha,
En gute frah, un hinkel ah
Die uns viel oyer leaha.

—DER GUST

Was the Rev. William H. Erb also the author of the letters by "Gus Bleipencil," published years ago in the "Perkiomen Valley Ledger?" They have been ascribed to Howard W. Kriebel, noted Schwenkfelder historian, who however, in a letter dated May 5, 1931, disclaimed authorship: "I know that a good many people looked upon me as the author but as I said before I did not write the articles." It should be easy to find out whether that "Gus" was identical with the Gust of "Der Gust und die Suf."